

VORSPEISEN

<i>Gemischter Salatteller mit Hausdressing und gerösteten Kernen</i> 2)D)G)E)K)	€ 6,20
<i>Feldsalat an Kartoffeldressing mit gerösteten Speckwürfeln und Brotcroustons</i> 6)I)L)	€ 9,50
<i>Verschiedene Blattsalate mit Kürbiswürfeln und gebratenen Garnelen</i> L)	€ 13,50
<i>Kichererbsen-Mus mit Sesam an marinierten Waldpilzen und Salatbouquet</i> <u>(VEGAN)</u>	€ 13,50
<i>Tartar vom hausgebeiztem Lachs und Räucherforelle mit buntem Salatbouquet</i> 2)B)D)	€ 14,00

SUPPEN

<i>Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen</i> 2)A)I)E)	€ 6,00
<i>Apfel-Selleriesuppe mit Zimthaube</i> D)I)	€ 6,50
<i>Steinpilzsuppe mit Kräutercroustons</i> D)I)	€ 6,70

VEGETARISCH UND VEGAN

*Gefüllte Zucchini mit Gemüse-Couscous
und Basilikumtofu
auf einer mit Minze verfeinerten Tomatensauce ^{E)} **(VEGAN)** € 19,00*

*Champagner-Risotto
mit geriebenem Parmesan und getrockneten Tomaten ^{D)H)} € 20,50*

FISCH

*Forelle mit Mandelbutter gebraten
und Kräuterkartoffeln ^{B)D)H)} € 19,00*

*Forelle „Blau“ mit zerlassener Butter
und Salzkartoffeln ^{B)D)H)} € 19,00*

*Fettuccini mit gebratenen Garnelen, Knoblauch,
Cocktailtomaten und Frühlingszwiebeln ^{2)3)B)C)A)I)} € 20,00*

*Gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce
auf Rahmsauerkraut mit Kartoffeln ^{B)D)I)} € 25,00*

FLEISCH UND GEFLÜGEL

<i>Filetspitzen vom Rind, Schwein und Kalb in einer Waldpilzsauce mit buntem Gemüse und feinen Spätzle A)D)I)</i>	€ 22,50
<i>Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce Gemüsebouquet und Butternudeln 2)A)D)E)I)</i>	€ 24,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf fruchtigem Ratatouille an Mangosauce mit Couscous D)</i>	€ 25,50
<i>Rosa gebratene Rehkeule mit Waldpilzsauce an Speck-Rosenkohl und hausgemachten Spätzle 2)A)D)I)</i>	€ 26,50
<i>Gebratener Lammrücken auf frischen Bohnen mit Kartoffelgratin 2)A)D)I)</i>	€ 28,00
<i>Rosa gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind, Grilltomate Bratkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter oder Whisky-Pfeffersauce 2)A)D)</i>	€ 29,00
<i>Rosa gebratener Rehrücken an Zwetschgensauce mit Mandelbroccoli und hausgemachten Spätzle 2)A)D)I)</i>	€ 29,50

DESSERT

Gewärmter Winterzauber

Zimt-Pflaumeneis und Mandeleis
gekrönt mit einer Sahnehaube
und Spekulatiusstreuseln
dazu gewärmter Glühwein

€ 8,50

Warme Apfelküchle

mit Bratapfel-Vanilleeis und Himbeersauce A)D)I)

€ 9,00

Aprikosencreme mit Mandelmus

und Zwetschgenkompott M)

(VEGAN)

€ 9,50

Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse

mit Himbeersauce A)D)

€ 9,50

Vanillekipferl-Parfait

auf Beerengrütze mit Schokosauce A)D)I)

€ 9,50

Käseauswahl mit Feigensenf D)H)K)L)

klein

€ 9,50

groß

€ 11,50

Dessertteller „Bibermühle“

Saisonale Überraschungen aus Eis, Mousse, Parfait
und Fruchtragout A)D)H)I)

€ 11,20

**Crêpe flambiert - ab 2 Personen -
- am Tisch für Sie zubereitet -**

- Suzette -

mit Orangen-Buttersauce
und Vanilleeis A)D)I)

pro Person

€ 13,80